Configurar el restaurante (local, áreas, estaciones y promociones)

Versión 1.5 · Actualizado: 19/11/2026 · Estado: PUBLICADO

¿Para qué sirve?

Aquí se prepara el restaurante antes de abrir al público. Usted define:

- El **local**: código, nombre comercial y sucursal.
- **Cómo pide el cliente** que escanea el QR de la mesa.
- El **horario de atención** y las **propinas sugeridas**.
- Las **áreas** del salón (por ejemplo, *Terraza*), las **estaciones** donde se preparan los platos (por ejemplo, *Parrilla*) y las **promociones**.

Antes de comenzar

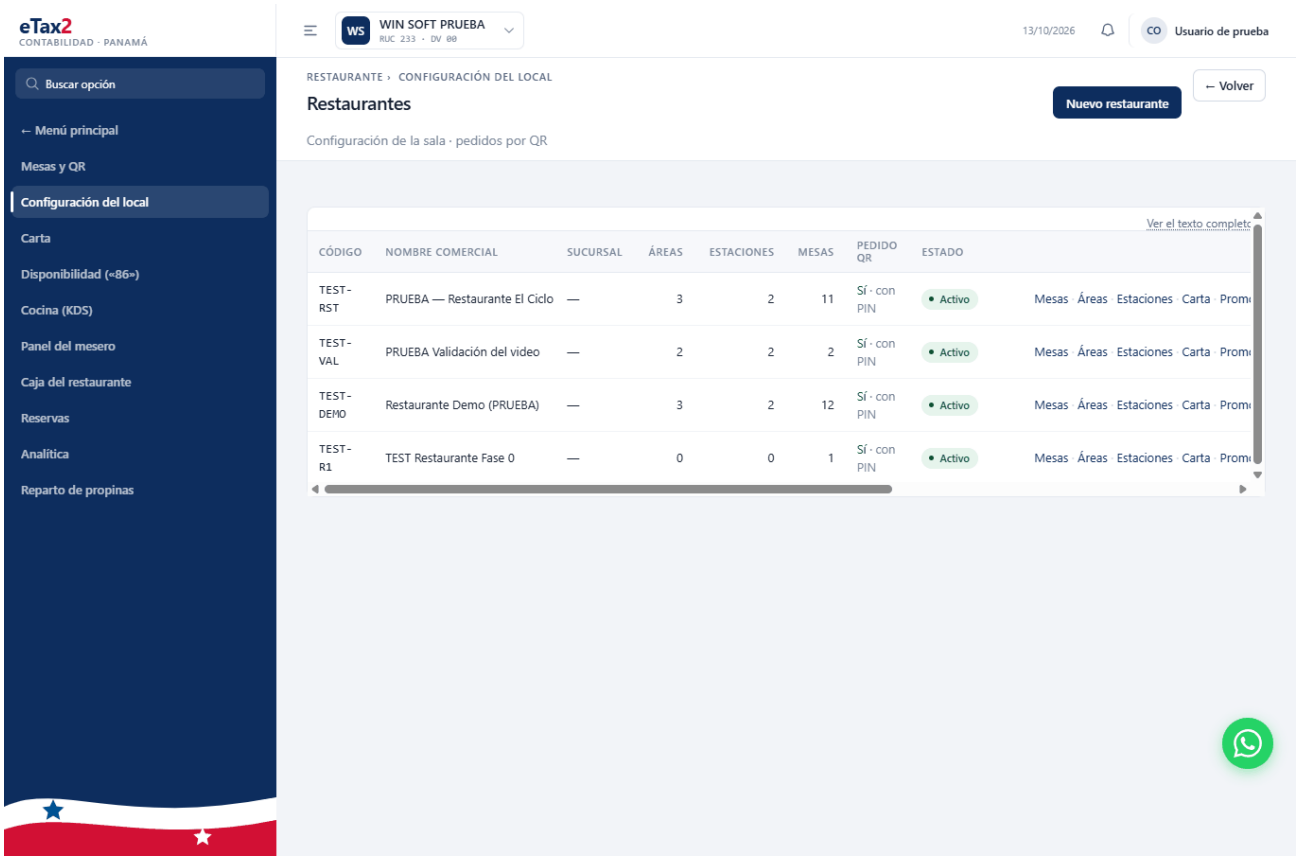
- Para crear o cambiar la configuración necesita el permiso de configurar el restaurante. Sin él, solo ve el listado.
- La **Sucursal** es la misma que ya existe en eTax2: de ahí salen sus terminales del Punto de Venta y su inventario.
- Los platos salen de su catálogo de productos (Inventario). Prepárelos antes de armar la carta.

Cómo llegar a esta opción

Restaurante → Configuración del local

La pantalla **Restaurantes** lista sus locales con las columnas **Código**, **Nombre comercial**, **Sucursal**, **Áreas**, **Estaciones**, **Mesas**, **Pedido QR** y **Estado**. En cada fila hay enlaces para entrar a las demás pantallas del local: **Mesas**, **Áreas**, **Estaciones**, **Carta**, **Promociones**, **«86»**, **Cocina**, **Mesero**, **Caja**, **Reservas**, **Analítica**, **Propinas**, **Enlace público** y **Editar**. **Mesas**, **Áreas**, **Estaciones**, **Carta** y **Promociones** se ven siempre; los demás (y **Activar**/**Desactivar**) aparecen solo si usted tiene el permiso. **Enlace público** abre en otra pestaña la página pública de reservas.

La columna **Pedido QR** dice **Sí**, **Sí · con PIN** o **Solo mesero**.



Restaurantes de la compañía · Captura del 13/10/2026

Paso a paso

Crear el restaurante

1. Presione **Nuevo restaurante**.
2. Escriba el **Código**, el **Nombre comercial** y elija la **Sucursal** (o **— Sin sucursal —**).
3. En **Cómo pide el cliente**, marque las casillas que apliquen:
   - **Permitir pedidos desde el teléfono**: si se apaga, el cliente solo ve la carta y la orden la toma el mesero.
   - **El cliente puede abrir la mesa**: se sienta, escanea y empieza sin esperar al mesero. Si se apaga, el mesero confirma la mesa antes.
   - **Exigir PIN de mesa**: el sistema genera un PIN de 4 dígitos al abrirse la mesa y se lo muestra al primer comensal; los demás lo necesitan para unirse.
   - **Aceptar reservas desde el sitio público**: publica un formulario de reservas. Debajo, **Cupo de comensales por franja** y **Duración de la franja (minutos)** (cupo de 1 a 999; franja de 10 a 240 minutos): con cupo, la reserva que cabe queda confirmada sola; en blanco, todas llegan como solicitud. Vea Reservas.
   - **Restaurante activo**.

4. Llene **Cerrar mesa sin pedidos a los (minutos)** (por ejemplo, 20; de 5 a 480) y **Tope de consumo sin confirmar (B/.)** (por ejemplo, B/.50.00; 0 = sin tope; hasta B/.99,999.99). Pasado ese monto, un mesero tiene que confirmar la mesa.
5. Opcional, en **Ubicación**: marque **Exigir que el cliente esté en el local** y escriba **Latitud**, **Longitud** y **Radio (m)** (de 10 a 5000). Sin coordenadas, la exigencia se ignora.
6. En **Horario de atención**, escriba la hora de apertura y cierre de cada día. Marque **Cerrado** los días que no abre. Un día en blanco no restringe nada.
7. En **Propinas sugeridas (%)** escriba, por ejemplo, `10, 15, 20`.
8. Presione **Crear restaurante**.

Para cambiar algo después, use **Editar** en la fila. Para dejar de usar un local, use **Desactivar**; para volver a usarlo, **Activar**.

Crear las áreas del salón

1. En la fila del restaurante, presione **Áreas**.
2. Escriba **Código**, **Nombre** (por ejemplo, *Terraza*), el **Mesero por defecto** si lo hay y el **Orden**.
3. Presione **Agregar área**.

Crear las estaciones de preparación

Cada plato se prepara en una estación (cocina caliente, parrilla, bar…).

1. En la fila del restaurante, presione **Estaciones**.
2. Escriba **Código** y **Nombre**.
3. Elija el **Destino**: **KDS** (pantalla de cocina), **IMPRESORA** o **AMBOS** (pantalla e impresora). Si imprime, elija el **Terminal (impresora)** que recibe la comanda. La lista muestra solo los terminales del Punto de Venta con impresora de nube (Star CloudPRNT o Epson); la impresora se configura en **Punto de Venta → Terminales**. Si el terminal no tiene una, eTax2 no guarda la estación y avisa: «El terminal «…» no tiene impresora de nube (Star CloudPRNT o Epson): la comanda no saldría.»
4. Escriba **Alerta (min)**: pasados esos minutos, el plato se marca como atrasado en la pantalla de cocina (de 1 a 180).
5. Opcional: el **Orden** (de 0 a 999). La estación de menor orden es la **primera estación**.
6. Presione **Agregar estación**.

Luego diga a qué estación va cada plato: en la ficha del plato, campo **Estación de preparación** (vea La carta digital). Así la cerveza sale en la barra y el lomo en la parrilla. Un plato sin estación elegida va a la **primera estación** activa: ninguna comanda se queda sin pantalla.

Crear una promoción

1. En la fila del restaurante, presione **Promociones**.
2. Escriba el **Nombre** y elija el **Tipo**: **% de descuento**, **B/. de descuento** o **2x1**. Para los dos primeros, escriba el **Valor**; en **2x1** no se llena. En **2x1**, de cada dos unidades del mismo plato (con los mismos extras) en la cuenta, una sale gratis, aunque se pidieran en rondas distintas (una cerveza al llegar y otra más tarde). Con 3 unidades, una sale gratis; con 4, dos.
3. Opcional: **Hora inicio (opcional)**, **Hora fin (opcional)**, los **Días de la semana** (vacío = todos los días), **Vigente desde (opcional)** y **Vigente hasta (opcional)**. **Vigente hasta** no puede ser anterior a **Vigente desde**.
4. En **Aplica a (vacío = toda la carta)**, elija los platos.
5. Presione **Crear promoción**.

Corregir un área, una estación o una promoción

1. En la pantalla **Áreas**, **Estaciones** o **Promociones**, presione **Editar** en la fila. Debajo se abre el mismo formulario con los datos actuales.
2. Cambie lo que necesite y presione **Guardar cambios**. **Cerrar** lo oculta sin guardar.

Si algo no pasa la validación (por ejemplo, un **Código** que ya usa otra área), la fila queda abierta con lo que escribió y el aviso aparece arriba.

- **Área**: conserva sus mesas. Si su mesero por defecto no tiene un rol en la compañía (por ejemplo, dejó de trabajar en ella), aparece como «… (sin rol en la compañía)» y se mantiene al guardar; para cambiarlo, elija otro.
- **Estación**: conserva sus platos. Si cambia el **Orden**, puede cambiar cuál es la **primera estación** , la que recibe los platos sin estación elegida. Si su terminal ya no está en la lista (inactivo o sin impresora de nube), aparece como «… (no disponible)»; si la estación imprime y ese terminal no tiene impresora de nube, eTax2 no guarda y avisa: elija otro.
- **Promoción**: lo ya cobrado no cambia, porque el descuento quedó fijo en cada cuenta al pedirla. El cambio vale para las cuentas que se pidan después. Un plato que se desactivó sigue en la promoción y aparece como «… (inactivo)». El listado muestra también las fechas de vigencia.

Para dejar de usar un área, una estación o una promoción, use **Desactivar**; para volver a usarla, **Activar**.

¿Qué ocurre después?

- El cliente que escanea el QR de una mesa solo puede pedir si la mesa está activa, el restaurante está activo y es horario de atención. Fuera de horario ve la carta pero no puede ordenar.
- Cada pedido que llega (desde el QR o del mesero) sale en papel por la impresora de cada estación que imprime: una **comanda** con el nombre de la estación, la mesa y su área, la hora, el número de pedido, para quién es, y cada plato de esa estación con su cantidad, sus extras y las observaciones. **Sin precios.** La parrilla no recibe la cerveza ni la barra el lomo.
- Si en la pantalla de cocina se cancela un plato, sale por la misma impresora un aviso **PLATO CANCELADO** con el plato, el motivo y quién lo canceló.
- Un pedido que el teléfono reenvía (doble toque, señal débil) no imprime dos veces.
- El descuento de una promoción se fija en el momento en que el cliente **pide la cuenta**. Aunque la promoción termine antes de cobrar, se cobra lo que el cliente ya vio.
- La propina se registra **aparte** de la venta y del ITBMS. Vea Cobrar y facturar en la caja.
- Al **crear el restaurante**, si la compañía no tenía la cuenta de pasivo de propinas, eTax2 crea **Propinas por Pagar** bajo Pasivo Corriente (201) y la asigna en **Cuentas por defecto**. Con un plan de cuentas que no es el de la DGI no crea nada: configúrela a mano.

¿Por qué eTax2 lo hace de esta manera?

- **El PIN de mesa** impide que alguien se meta en la cuenta de una mesa ajena.
- **El tope de consumo** y el **cierre por inactividad** evitan que alguien abra una mesa vacía y pida sin que el personal lo note.
- **La comanda no lleva precios**: es papel de cocina; los precios los ve el cliente y la caja.
- **Si la impresora falla, el pedido entra igual**: la comanda espera en la cola del terminal y sale en cuanto la impresora vuelve a conectarse. Con destino **AMBOS**, la cocina la ve mientras tanto en su pantalla.
- **Promociones que no se suman**: si dos promociones califican para el mismo producto, se cobra la que más descuenta; nunca se combinan.

Ejemplo práctico

El restaurante ficticio *La Fonda del Mar* abre de martes a domingo, de 11:00 a 22:00, y cierra los lunes. Configura:

Campo	Valor
Código	FONDA-01
Nombre comercial	La Fonda del Mar

Campo	Valor
Cerrar mesa sin pedidos a los (minutos)	20
Tope de consumo sin confirmar (B/.)	B/.50.00
Lunes	Cerrado
Propinas sugeridas (%)	10, 15

Y una promoción *Martes de ceviche*: **% de descuento**, valor 20, día **Mar**, aplica al ceviche de B/.7.50. Ese día el ceviche se cobra a B/.6.00.

Preguntas frecuentes

¿Dónde cambio el precio de un plato? En el catálogo de productos. El restaurante nunca guarda precios: los toma del producto.

¿Dos estaciones pueden usar la misma impresora? Sí. Cada una recibe su propia comanda, con su nombre arriba, para que se pueda separar el papel.

¿Puedo tener dos restaurantes en la misma compañía? Sí. Cada uno aparece como una fila en **Restaurantes**, con sus propias mesas, carta y caja.

---

https://emenu2.com/manual/restaurante/configurar-el-restaurante — Las cuentas de los ejemplos dependen de la configuración de cada compañía. Las referencias normativas pueden cambiar: verifique su vigencia.